




MENUS SEPTEMBRE 2023

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 4/09 AU 8/09	Melon Burger (FM) Frite Glace	Taboulé (FM) Poulet Ratatouille (FM) Yaourt Fruit	Tomate Paëlla de la mer (FM) Fromage (PL) Fruit	Pastèque Sauté de porc au curry (FM/PL) Haricot vert Compote (FM)
DU 11/09 AU 15/09	Salade de concombre Sauté de dinde à la provençale (FM) Pâte Flognarde (FM)	Salade de lentille corail Tomate et courgette farcis Salade (FM/PL) Fromage blanc confiture	<u>Menu végétarien</u> Radis (PL) Couscous végétarien (FM) Fromage (PL) Fruit	Betterave et pomme (FM) Poisson pané (FM) Risotto (FM) Yaourt Salade de fruit (FM)
DU 18/09 AU 22/09	Tomate mozza Escalope de veau (FM/PL) Méli-Mélo de féculent Yaourt Fruit	Salade de blé (FM) Rôti de porc (PL) Salsifis Petit suisse	Champignon à la grec (FM) Sauté de bœuf au saté (FM/PL) Pomme dauphine Fromage (PL) Fruit	Charcuterie (PL) Poisson Epinard béchamel (FM) Glace
DU 25/09 AU 29/09	Sardine à la tomate Poulet basquaise (FM) Riz Fromage Yaourt	Œuf mimosa Lasagne de poisson Salade Yaourt Fruit	Carotte râpé Rosebeef Haricot beurre Fromage Compote	Poireaux vinaigrette Jambon blanc Gratin de courgette Fromage blanc Rose des sables
<u>Légende</u>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				